



# ARROZ DE CENOURA



Acompanhamentos



33 MIN



FÁCIL



6 PESSOAS



YÄMMI 2

## Ingredientes

- 150 g de cebola
- 160 g de cenoura
- 1 dente de alho
- 85 g de azeite
- 1300 g de água
- Sal a gosto
- 350 g de arroz

## Preparação

- 1º** Coloque no copo a cebola e a cenoura aos pedaços, o dente de alho, e pressione o botão Triturar . Com a ajuda da espátula faça descer os pedaços acumulados nas paredes do copo.
- 2º** Junte o azeite e programe 7 minutos, a 120°C na velocidade 2. Retire e reserve.
- 3º** Deite a água e o sal no copo. Coloque o arroz no cesto e insira o cesto no copo. Verta o refogado reservado sobre o arroz e envolva-os com a espátula.
- 4º** Programe 25 minutos, Função Vapor . Durante a cozedura mexa uma vez com a espátula para soltar o arroz.
- 5º** No final do tempo programado, deixe o arroz repousar dentro do copo durante alguns minutos. Retire o cesto com a ajuda da espátula e sirva.

**Nota:** Dependendo da qualidade e da marca, o arroz pode ter um tempo de cozedura variável. Se pretender o arroz mais cozido, programe mais alguns minutos na mesma velocidade e temperatura.